

## 福島市東部学校給食センター調理業務委託業者選定プロポーザル 審査講評

### 【審査講評】

福島市東部学校給食センターは、民間企業の技術力や経営感覚を導入してより効率的なセンターの運営を行うため、平成27年度より8年間福島市東部学校給食センターの調理業務を民間企業へ委託してきました。

民間委託後も安全でおいしい学校給食の提供を継続し、さらには効率の良い給食センターの運営を図ることが極めて重要なことから、この度、同様業務の経験と本事業への深い理解を有する最適な事業者を選定するため、公募型プロポーザルを実施しました。

プロポーザルの主な審査項目は、事業所能力として、技術提案に対する「プレゼンテーション能力」、本事業に対する「取組意欲」、「理解度」の3点、特定テーマとして、「給食の提供」、「人員配置体制」、「安全衛生管理体制」、「研修計画・移行準備」、「受託コスト」の5点としました。

また、福島市東部学校給食センターでは令和7年度以降に受配校の追加を予定しており、この追加コストに関する内容も審査項目として加えました。

今回は4者からの参加表明があり、1次審査として技術提案書の書類選考の結果、3者にヒアリングの要請を行いました。

ヒアリングを要請した3者は、技術提案書についても、十分な研究がなされており、本事業に対する深い理解が感じられる提案内容でした。

ヒアリングにおいては、3者とも丁寧な説明とともに強い取組意欲が感じられる提案がなされました。

また、学校給食への理解が、技術提案書からだけではなく、実際にプレゼンテーションを行うことで、明確になりました。

特に特定テーマ「安全衛生管理体制」「研修計画・移行準備」については、いずれも深い理解のものと的確な提案がなされました。

しかし、「給食の提供」、「人員配置体制」、「受託コスト」については、具体的な提案及び説明内容に差があり、評価の分かれる要因となりました。

結びに、本業務において安全でおいしい給食の提供が継続され、効率の良い給食センターの運営が図られることを期待するとともに、各提案者におかれましては、短期間での本プロポーザル募集趣旨をご理解いただき、真摯な提案がなされたことに対し敬意を表し、本プロポーザルにご参加いただいた皆様に感謝申し上げ、講評とさせていただきます。

## 【各提案に対する講評】

### ◎最優秀者

ヒアリング抽選番号：2番（受付番号2番）

全体的に提案内容に具体性が見られ、人員配置や衛生管理について技術提案書の中的内容に盛り込まれており、多方面にわたり細やかな配慮が見られました。

特に、代替調理員を近隣から確保でき、急な欠員時にも安定した給食の提供が可能であると判断できた点が評価へとつながりました。

また、地産地消については、本市の取り組みである福島型給食推進事業を理解した具体的な関わりが期待できました。

さらに、令和7年度以降に受配校が追加となった際のコスト算出においては、人員増の算出根拠が明確であり、高い評価となりました。

今後については、今回の提案があった事項に対し、確実に遂行されることを期待します。

総合得点 113.11点/135点

### ○次点者

ヒアリング抽選番号：1番（受付番号4番）

技術提案書が分かりやすくまとめられており、プレゼンテーションも聞き取りやすく、本業務に対する熱意と取組意欲が伝わりました。

県外の実績説明からは、給食提供に対する的確性や実現性に安心が感じられ、評価へとつながりました。

また、安全管理体制においては、独自の組織を発足し衛生面に徹底する取り組みに工夫が見られました。

一方で、職員の急な欠員等による人員確保の点においては、県外等遠方からのバックアップ体制に留まったことが不安の残る提案となりました。

総合得点 90.62点/135点

### ●非選定者

ヒアリング抽選番号：3番（受付番号1番）

取組意欲が高く、人員配置体制や研修計画・移行準備において評価を得られました。

特に、福島市における雇用の確保や移行準備体制における立ち上げ準備チームの結成は、安定した業務を継続するうえで、安心できる提案内容となり評価されました。

一方で、技術提案書にイラストや写真が無く、イメージが湧きにくく、食数増に伴う人員配置体制と受託コストに工夫が見られませんでした。

加えて、技術提案書中、基本理念に掲げていた、生ごみ削減化や残菜の再利用については具体的な取組内容や実績ではなく、今後取り組みたい内容に留まっていたことは残念でした。

総合得点 79.96点／135点